

Carte des Vins :

Sélection de vins au verre à partir de 5€

Nous consulter

- Prix à l'emporter (-10€) sur la bouteille
-

Les Champagnes :

Bouteille 75 cl

- Domaine Bourgeois Diaz (Champagne)
« Cuvée BD'RS » Champagne Brut Rosé (Pinot meunier et Pinot noir) 78€
« Cuvée BD'3CC » Champagne Brut 2017
(Pinot noir, chardonnay et Pinot meunier) 76€
- Domaine La Borderie (Champagne)
«Trois Contrées » Extra Brut (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc) 70€

Les Pétillants Naturels :

- Domaine des Sanzay (Loire)
« Osez Blanc » 2024 (Chenin) 29€
- Domaine des Perrines (Loire)
« Nuit Blanche » 2024 (Chenin) 27€
- Domaine De Grappe Et D'Ô (Gard)
« Mima » 2023 (Vermentino) 25€
- Domaine Paul Chabal (Gard)
« Supernova » 2023 (Merlot, cinsault) 28€
- Domaine des Abrigans (Aude)
« Disco » 2023 (Muscat petits grains, viognier) 30€
- Domaine Breton (Loire)
Méthode Traditionnel
« La Dilettante » AOC Vouvray (Chenin) 33€

Blanc Oxydatif :

- Domaine « Ad Vinum » par Sebastien Chatillon (Gard)
« Riot 2 » * 2020 (Gewurztraminer) Elevage sous voile plus de 2 Ans 46€
* Disponible au verre 8cl 6€

Blanc de Macération (Vin orange) :

- Domaine « Ad Vinum » par Sebastien Chatillon (Gard)
« Au vent » 2021 (Sauvignon) 36€
- Domaine Ozil (Ardèche)
« Labeaume » 2021 (Roussane, Muscat, Viognier) 34€
- Domaine Du Vin Au Liens (Alsace)
« Frida » 2020 (Sylvaner) 30€
- Domaine Clos Liebau (Alsace)
« L'oeuf ou la poule » 2021 (Gewurztraminer) 30€
- Domaine De Grappe et d'Ô (Gard)
«Orange » 2023 (vermentino) 29€

Blanc :

- Domaine des Bernardins
« Muscat beaume de Venise » 2023 (Vin doux naturel) 36€
- Domaine de Grappe et d'Ô (Gard)
« Grenat » (Viognier) 2024 22€
- Domaine « LBV » (Gard)
« Et Caetera » 2023 (Grenache blanc) 29€
- Domaine Le Clau de Lise (Gard)
« Souffle » 2024 (Chenin , Vermentino , Roussane et viognier) 24€
« Singulier » 2024 Blanc de Noir (Chenanson) 28€
« Verbatim » 2023 (Chenin et Vermentino) 35€
- Domaine « Les Vignes de l'Arque » (Gard)
« Alexia » 2024 21€
- Domaine « Agarrus » (Gard)
« Autres Horizons » 2024 (Grenache) 25€
« Les Passages » 2021 (Viognier, Roussanne et Grenache blanc) 36€
- Domaine La Ferme du Cade (Gard)
« Blancas » 2022 (Blanc de noir de Grenache) 32€
- Domaine « Le Temps des Rêveurs » (Var)
« En Surface » 2021 (Carignan) 28€
- Domaine Julie Karstein (Gard)
« Empusa » 2024 (Vermentino et Grenache) 22€
- Domaine Yoan Rega (Gard)
« Le rouge aux joues » 2023 (Mourvèdre) 27€
- Domaine « Le Chat Huant » (Gard)
« Lorient » 2023 (Sauvignon) 28€
- Domaine Mas de l'Escarida (Ardèche)
« Lo Grand Fresiment » 2023 (Sauvignon) 26€
- Domaine des Agrions (Ardèche)
« Pic Cul » 2024 (Ugni Blanc) 21€
- Domaine Arletaz (Aude)
« Full Color Muscat » 2024 25€
- Domaine des Abrigans (Aude)
« Arco Iris » 2022 (Viognier en légère macération) 32€
« Canopée » 2023 (Macabeu) 27€
- Domaine La graine sauvage (Hérault)
« Vermentino » 2023 42€
- Domaine Du vin aux Liens (Alsace)
« A L'horizon » 2023 (Riesling) 32€
« Gw » 2021 (Gewurztraminer) 30€
- Domaine « Léo Dirrenger » (Alsace)
« Les Galets » 2023 (Riesling) 26€
« Breitsstein » 2022 (Pinot Gris et Pinot Noir) 31€

- Domaine Jérôme Arnoux (Jura)
«Chantemerle » 2020 AOC Arbois (Chardonnay) 41€
- Domaine Eleni et Edouard Vocoret (Yonne)
« Le bas de Chapelot » AOP Chablis 2019 (Chardonnay) 65€
- Domaine des Bérioles (Auvergne)
« Tressailler » 2023 IGP Val de Loire 30€
- Domaine Breton (Loire)
« Pierres Rousses » 2023 AOC Vouvray (Chenin) 34€
« Le Chenin » 2024 32€

Rosé :

- Domaine Julie Karstein (Gard)
« Mata-H » 2024 (Cinsault, Grenache et Mourvèdre) 22€
- Domaine Le Clau de Lise (Gard)
« Médial » 2024 (Chenanson) 25€
- Domaine « Les Vignes de Uargue » (Gard)
« Le Petit Gris des Cévennes » 2024 (Cinsault, Grenache) 21€
- Domaine Yoan Rega (Gard)
« Le + Cool des je t'aime » 2022 (Merlot, Syrah et Grenache) 26€
« Bonbec » 2022 (Syrah, Grenache et Mourvèdre) 27€
- Domaine Alexandre Hote (Gard)
« Tavel calcaire » 2022 (Cinsault et Grenache) 32€
- Domaine de L'Anglore (Gard)
« Tavel » 2022 (Carignan, Cinsault, Clairette et Grenache noir) 44€
« Tavel » 2023 (Carignan, Cinsault, Clairette et Grenache noir) 42€
« Tavel Vaucrose » 2023 (Cinsault, Clairette et Grenache) 52€
« Tavel Sables » 2023 (Cinsault, Clairette et Grenache) 52€
- Domaine Le temps des rêveurs (Var)
« Sirène » 2022 (Mourvèdre, Grenache, Carignan) 28€
- Domaine « Advinum » (Gard)
« Rock and Roll Suicide » 2022 (Aligoté , chardonnay, gamay, nielluccio, grenache et viognier) 40€
- Domaine La Goquette (Gard)
« Siesta » 2023 (Syrah,viognier et grenache) 23€
- Domaine « Les Frères Souliers »
« Les Crozes » 2020 (Mourvèdre et syrah) 42€
« Fantôme » 2021 (Syrah) 40€
- Domaine « L'abri » (Bouche du Rhône)
« Le Rougé » 2022 (Grenache, Cinsault) 28€

Rouge :

- Domaine « Les Vignes de l'Arques » (Gard)
« Terroir inconnu » 2023 (Grenache) 22€
- Domaine De Grappe Et D'Ô (Gard)
« AOP Duché d'Uzès » 2024 (Grenache et Syrah) 24€
- Domaine « Agarrus » (Gard)
« Claux D'Ozon » IGP Cévennes 2023 (Syrah, Grenache, Tempranillo) 23€
« L'équilibriste » 2021 (Syrah) 34€
- Domaine Le Clau de Lise (Gard)
« Palpite » 2024 (Chenanson) 24€
- Domaine La Goguette (Gard)
« Mamma » 2023 29€
- Domaine La Ferme du Cade (Gard)
« Toujours plus » 2022 (Grenache et Syrah) 24€
« La Baronne » 2023 (Syrah) 24€
- Domaine de L'Anglore (Gard)
« Végade » 2023 (Grenache et Mourvèdre) 40€
« Terre d'Ombre » 2023 (Grenache) 36€
« Traverses » 2023 (Syrah) 36€
- Domaine « Le Clos des Sérènes » (Gard)
« Lirac » 2019 (Grenache, syrah et mourvèdre) 37€
- Domaine « Les Frères Souliers » (Gard)
« La St-Hilaroise » 2023 22€
« Coqueyron Haut » 2023 38€
- Domaine « Le clos des grillons » (Gard)
« Calcaire » 2022 (Grenache et Cinsault) 32€
« Independance » 2021 (Grenache) 38€
- Julie Karsten (Gard)
« Enfant Gâté » AOP Côtes du Rhône 2023 (Grenache, Syrah) 25€
- Domaine Mas Coutelou (Herault)
« Mourvèdre » 2022 41€
- Domaine « LBV » (Gard)
« Coste Joulène » IGP Cévennes 2020 (Syrah) 34€
« Alfred » IGP Cévennes 2021 (Grenache) 34€
- Domaine Yoan Rega (Gard)
« Tadam » 2024 (Syrah, Grenache, Merlot) 24€
- Joé Chandellier (Gard)
«Trois Terres » 2023 (Grenache, carignan, syrah et aramon) 24€
- Frédéric Agneray (Gard)
« Gare du Nord » 2022 (Grenache) 25€
« Par les dunes » 2022 (Grenache, Clairette , Carignan, Cinsault et Syrah) 31€
- Domaine « L'abri » (Bouche du Rhône)
« La-Haut » 2021 (Grenache, Syrah et Cinsault) 33€
- Domaine Mas de l'Escarida (Ardèche)
« Sota mon Soleu » 2022 (Merlot) 20€

- Domaine des Abrisans (Aude)
« Le courage des oiseaux » 2021 (Carignan, grenache et syrah) 34€
- Domaine « Les Raisins suspendus » (Hautes-Alpes)
« Embrun des Cimes » 2023 (Assemblage de 33 Cépages) 38€
- Domaine « Terres de Gaugalin » (Gard)
« La Grande Rando » 2020 (Grenache, Carignan, Cinsault et Clairette) 29€
- Domaine Alexandre Hote (Gard)
« Blaise d'Arbre » 2022 (Vieux Carignan) 32€
« Lirac » 2022 (Syrah et Grenache) 32€
- Domine Arletaz (Aude)
« Timéo » 2023 (Grenache) 24€
- Domaine « Le Temps des Rêveurs » (Var)
« Pépins » 2021 (Carignan vieilles vignes) 29€
« Passage » 2021 (Grenache et Syrah) 31€
- Domaine Valentin Vallès (Gard)
« Rollier » 2021 (Grenache et Syrah) 28€
« Queue de pie » 2021 (Grenache) 31€
- Domaine Le vent des jours (Lot)
« Les Calades » 2021 (Malbec) 30€
- Domaine Noé (Bourgogne)
« Amour Vache » 2023 (Gamay et Aligoté) 42€
- Domaine Clément (Bourgogne)
« Dylan » 2020 (Pinot Noir) 31€
- Domaine Lienhart (Côte d'or)
« Les plantes aux bois » 2021 Côte de nuit village (Pinot noir) 69€
- Domaine Jérôme Arnoux (Jura)
« Friandises » 2022 AOC Arbois (Poulzard, trousseau et pinot) 42€
- Domaine Du vin aux Liens (Alsace)
« Mora » 2022 (Pinot noir) 32€
- Domaine « Vinyes Tortuga » (Espagne Catalogne)
« Hunky Dory » 2021 (Grenache noir) 38€
- Domaine « Cosmic Vinyaters » (Espagne Catalogne)
« Constel-lacio » 2024 (Carignan noir/blanc/gris, Grenache noir/blanc/gris, muscat d'alexandrie) 42€
- Domaine « Casa Pardet » (Espagne Catalogne)
« Tempranillo » 1995 49€

Les Saké :

- le Saké Jumai OU Namazake (servi chaud ou frais)

Bouteille 72Cl 42€
Au Verre 14Cl 10€

Prix net en €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

* Les millésimes sont susceptibles d'évoluer.